VOLLRATH®

Setting the Standard™

FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

GRIL À GAZ À DESSUS THERMOSTAT PLAT CAYENNE® ULTRA-ROBUSTE

Article	Modèle	Description	BTU/hr	Type de gaz
918GGT	FTT2018	Gril à gaz à dessus plat (thermostat) 45.7 cm (18 po)	30,000	Gaz naturel ou propane*
924GGT	FTT2024	Gril à gaz à dessus plat (thermostat) 61 cm (24 po)	60,000	Gaz naturel ou propane*
936GGT	FTT2036	Gril à gaz à dessus plat (thermostat) 91.4 cm (36 po)	90,000	Gaz naturel ou propane*
948GGT	FTT2048	Gril à gaz à dessus plat (thermostat) 122 cm (48 po)	120,000	Gaz naturel ou propane*
960GGT	FTT2060	Gril à gaz à dessus plat (thermostat) 152.4 cm (60 po)	150,000	Gaz naturel ou propane*
972GGT	FTT2072	Gril à gaz à dessus plat (thermostat) 182.8 cm (72 po)	180,000	Gaz naturel ou propane*

*Expédié dans la configuration Gaz naturel, avec un kit de conversion au propane

C ETL LISTED US Intertek

Conforms to ANSI Z83.11b -2009
Certified to CSA STD 1.8b - 2009

ETL SANITATION LISTED Intertek

Conforms to NSF Std. 4

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures *graves*, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui *causera* ou *pourra causer* des blessures *mineures* ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger.

Pour votre sécurité !
Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment. Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil permet de faire griller les aliments dans les opérations de restauration commerciales seulement. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Faites preuve de prudence et faites-vous aider pour soulever et déplacer cet appareil.
3. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
4. Placez l'appareil à la position et la hauteur souhaitées.
5. Installez les quatre (4) pieds (A) et pieds de calage (B) sur l'appareil. Voir la figure 1.
6. Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé et essuyé.

INSTALLATION INITIALE

REMARQUE : Il est vital que l'acheteur de cet appareil affiche bien en vue la procédure à suivre en cas de fuite de gaz sentie par l'utilisateur. Ces informations s'obtiennent auprès du fournisseur de gaz local.

AVERTISSEMENT

Lisez et comprenez tous les instructions et avertissements avant d'utiliser cet équipement. Maintenez ce manuel pour la future référence.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne stockez ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil..

AVERTISSEMENT

L'installation, l'ajustement, l'altération, l'entretien ou la maintenance incorrecte de l'appareil peut causer des dégâts matériels, des blessures ou la mort. Lisez bien les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de réparer cet appareil.

AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE, DE BLESSURES OU DE MORT

L'appareil doit être installé par un installateur qualifié conformément à tous les codes locaux, provinciaux et nationaux. L'installation inadéquate de l'appareil peut causer des blessures, voire la mort.

AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE, DE BLESSURES OU DE MORT

L'appareil doit être installé et ajusté par un technicien qualifié conformément à tous les codes locaux, provinciaux et nationaux. L'installation, l'ajustement ou l'entretien inadéquat de l'appareil peut causer des dégâts matériels, des blessures, voire la mort.

AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE

N'installez ou n'utilisez pas l'appareil sans les pieds de 10 cm (4 po). L'utilisation de cet appareil sans les pieds peut causer sa surchauffe et un départ de feu..

AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE, DE BLESSURES OU DE MORT

Cet appareil s'utilise dans des lieux non combustibles..

AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE et DE BLESSURES OU DE MORT

Risque de blessures, voire mort d'homme, si cet appareil n'est pas correctement utilisé. Pour réduire le risque de blessures ou de mort d'homme :

- Gardez la zone de l'appareil dégagée et à l'écart de matériaux combustibles.
- N'entravez pas la circulation d'air de combustion et de ventilation.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Laissez refroidir l'appareil chaud avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé en position horizontale.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.

L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, le cas échéant.

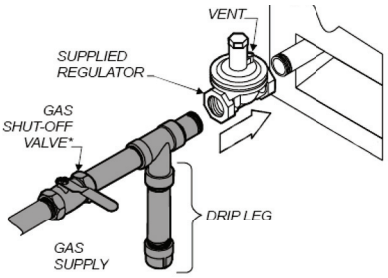
- L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du réseau d'alimentation en gaz durant tout test de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 3.5 kPa (½ psi).
- L'appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel durant tout test de pression du réseau d'alimentation en gaz à des pressions d'essai supérieures ou égales à 3.5 kPa (½ psi).

Dégagement et positionnement autour de l'appareil : Cet appareil doit être installé à côté de surfaces non combustibles à la seule condition qu'il y ait un dégagement minimum de 15.2 cm (6 po) sur tous les côtés. Ce appareil doit être placé à une distance minimum de 15.2 cm (6 po) d'un autre appareil. L'appareil doit avoir les pieds de 10 cm (4 po) fournis installés et il doit être posé sur une surface non combustible.

Alimentation en air et ventilation : La zone sur l'avant et autour des appareils doit être dégagée pour éviter toute entrave à la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Un dégagement adéquat doit être maintenu à tout moment devant et sur les côtés de l'appareil pour la maintenance et une ventilation adéquate.

Régulateur de pression : Tout l'équipement de cuisson commercial doit être muni d'un régulateur de pression sur la ligne de raccordement au réseau de gaz pour un fonctionnement sûr et efficace. Le régulateur fourni pour cet appareil est adaptable au gaz naturel et au gaz PL. Un kit de conversion avec des instructions séparées est fourni pour expliquer les détails de cette procédure.

Informations sur le régulateur : arrivée et sortie NPT 1.9 cm (¾ po) ; réglé en usine pour du gaz naturel 12.7 cm (5 po) C.E. standard et convertible par un personnel qualifié pour une utilisation avec du propane à 25.4 cm (10 po) C.E.



Connection diagram

Avant de raccorder le régulateur, vérifiez la pression de la ligne d'arrivée. Le régulateur peut uniquement résister à une pression maximum de 3.45 kPa (½ psi) (35.5 cm/14 po C.E). Si la pression de ligne limite est dépassée, un régulateur abaisseur avant en amont du régulateur fourni sera requis. La flèche forgée sous le corps du régulateur montre la direction d'écoulement du gaz et doit pointer vers l'aval, vers l'appareil.

Conversion de gaz : La conversion du gaz naturel au propane liquide (PL) ou vice versa pourra uniquement être confiée à l'usine ou à son agent technique agréé. En cas de problème, assurez-vous que les orifices des raccords fournis sont de la bonne taille.

Orifice pour gaz naturel	#37
Orifice pour propane liquide	#51

REMARQUE : La taille de l'orifice est indiquée sur le raccord.

Raccordement au gaz : L'appareil est livré équipé d'un adaptateur mâle N.P.T 1.9 cm (¾ po) pour raccordement au régulateur de pression.

Maintenance : Une fois par an, un technicien qualifié devra vérifier le fonctionnement sûr et efficace de l'appareil. Pour une maintenance ou une réparation, contactez l'usine ou le SAV local**. Tuyau de gaz :** La tuyauterie de gaz doit être de la taille adéquate et installée de sorte à fournir assez de gaz pour satisfaire l'entrée de gaz maximale de l'appareil. Si l'appareil doit être raccordé à la tuyauterie existante, il faudra la vérifier pour déterminer si elle est de capacité adéquate. De la pâte à joints (pâte lubrifiante) devra être utilisée avec parcimonie et seulement sur les filets mâles des joints de tuyauterie. Ce produit devra être résistant à l'action des gaz PL.

⚠ ATTENTION

Toutes les particules de métal et autres salissures qu'on laisse entrer dans les conduites de gaz endommageront le robinet et nuiront à son fonctionnement. Lors de l'installation de cet appareil, toute la tuyauterie et les raccords doivent être dépourvus de contaminants intérieurs. Il est recommandé d'installer un point de purge en ligne en amont du régulateur.

Robinet d'arrêt manuel : Un robinet d'arrêt manuel devra être installé en amont du collecteur, à 1.2 m (4 pi) de l'appareil et à un endroit où il sera accessible en cas d'urgence.

Contrôle de l'étanchéité : L'utilisation d'un détecteur de fuites de gaz ou d'une solution savonneuse est recommandée pour le dépistage des fuites de gaz. Il ne faut pas utiliser d'allumettes, de flamme de bougie ou d'autres sources d'inflammation pour le dépistage des fuites. Vérifiez l'étanchéité sur toute la tuyauterie.

Hotte aspirante : Les appareils de cuisson dégagent naturellement beaucoup de chaleur et de fumée et ils doivent être installés sous une hotte aspirante avec des filtres ignifugés. Une distance verticale non supérieure à 1.2 m (4 pi) devra être fournie entre le haut de l'appareil et les filtres ou tout autre matériau combustible.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE MORTEL

Si vous sentez le gaz, suivez les instructions du fournisseur de gaz.

Ne touchez pas d'interrupteur électrique ; n'essayez pas d'allumer le brûleur ; n'utilisez pas de téléphone à proximité.

Allumage de la veilleuse : Les collecteurs sont équipés d'une veilleuse, chacune devant être allumée juste après l'arrivée de gaz à l'appareil.

1. Avant d'essayer d'allumer la veilleuse, fermez le robinet d'arrivée de gaz et attendez 5 minutes pour dissiper le gaz.
2. Mettez à zéro tous les boutons des robinets de brûleur sur l'avant de l'appareil (E). Voir la figure 1.
3. Il y a un brûleur de veilleuse et un robinet d'arrêt de sécurité pour deux brûleurs principaux, mis à part les modèles FTT 2018, 2036 et 2060, qui ont un nombre impair de brûleurs. Par conséquent, l'un des jeux de veilleuse/robinet d'arrêt correspondra à un seul brûleur principal.
4. Ouvrez le robinet de régulation principal. Chaque brûleur de veilleuse doit être allumé à l'extrémité du tube. Appuyez sur le bouton rouge de chaque robinet d'arrêt de sécurité pendant 30 secondes minimum. Allumez le brûleur de veilleuse correspondant par les trous de la veilleuse (D) à l'aide d'une source d'allumage adaptée. Une fois la flamme allumée, enlevez la source d'allumage.
5. Les veilleuses sont surveillées par les thermocoupleurs branchés sur chaque robinet d'arrêt de sécurité. Si la veilleuse s'éteint, le robinet de sécurité coupera automatiquement l'arrivée de gaz à la veilleuse et les brûleurs principaux correspondants.
6. Pour arrêter l'appareil, fermez le robinet de gaz réseau.

REMARQUE : L'apparition de fumée lors de la première utilisation de l'appareil est normale. C'est la conséquence de la combustion du revêtement antirouille. Laissez l'appareil brûler l'antirouille pendant 15 minutes avant la première utilisation.

Réglage de la flamme de la veilleuse : La veilleuse de l'appareil a été réglée à l'usine. Quand un réglage est nécessaire, ajustez la flamme de la veilleuse au plus bas possible, mais assez haut pour allumer le brûleur immédiatement quand le robinet du brûleur est sur position High (Haut). Accédez à la vis de réglage de la flamme de la veilleuse en enlevant le panneau avant.

Réglage des brûleurs : Enlevez le panneau avant pour y accéder. Tournez le bouton du robinet du brûleur sur position 'High' (Haut). Réduisez progressivement l'ouverture de l'anneau de mélange pour donner une flamme bleue douce avec une pointe lumineuse, puis augmentez progressivement l'ouverture jusqu'à ce que la pointe jaune disapparaisse et que vous obteniez une flamme bleue forte.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES

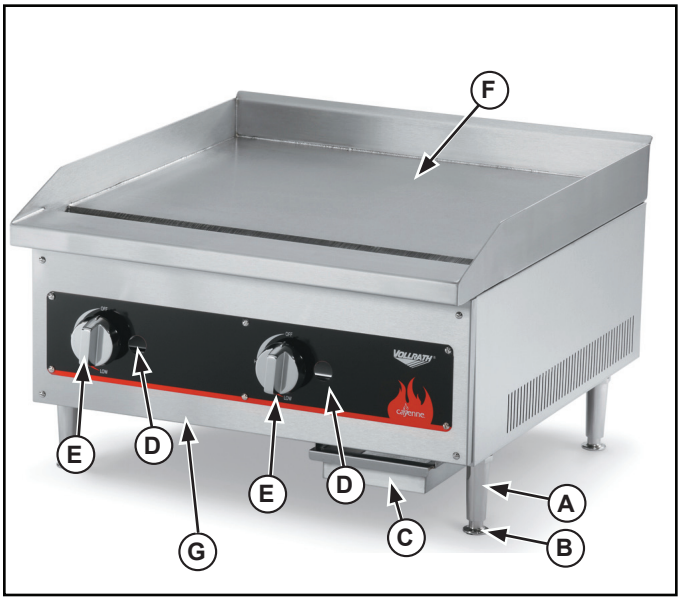


Figure 1. Caractéristiques et commandes.

(A) PIED. Soutient l'appareil.

(B) PIEDS DE CALAGE RÉGLABLES. Permettent d'ajuster le niveau de l'appareil et le caler.

(C) LÈCHEFRITE. Plateau qui collecte la graisse et l'huile. Ce plateau peut s'enlever pour le nettoyage.

(D) TROU D'ACCÈS À LA VEILLEUSE. Donne accès à la veilleuse.

(E) BOUTON DU ROBINET DU BRÛLEUR AU GAZ. Permet de régler la température de la surface du gril.

(F) GRIDDLE PLATE. Surface de cuisson.

(G) BOUTON DE L'APPAREIL DE CONTRÔLE DE LA FLAMME. Utilisé pour l'allumage de la veilleuse. Permet l'arrivée de gaz aux veilleuses quand le thermocouple est froid.

MODE D'EMPLOI

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE, DE BLESSURES OU DE MORT

Contactez l'usine ou un agent technique agréé pour tout réglage, toute maintenance ou toute réparation. Cet appareil n'est pas réparable par l'utilisateur.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE

Les liquides chauds et la vapeur peuvent causer des brûlures. Ne versez jamais d'autre liquide que de l'huile pour faire cuire les aliments sur les surfaces brûlantes.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE

Si vous sentez le gaz, suivez les instructions du fournisseur de gaz. Ne touchez pas d'interrupteur électrique ; n'essayez pas d'allumer le brûleur ; n'utilisez pas de téléphone à proximité.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

Assurez-vous que la plaque du gril a refroidi avant de la toucher.

Chaque section de 30.4 cm (12") cm de la surface du gril est commandée par un thermostat à déclic. Les thermostats fonctionnent entre 93° et 287° C (200° F et 550 ° F).

Avant l'utilisation initiale, tournez le bouton du robinet du brûleur au réglage maximum et laissez fonctionner pendant 15 minutes (rodage). Vous pourrez remarquer de la fumée causée par la chauffe de la surface de cuisson. Ceci est normal. Après un rodage de 15 minutes, l'appareil est prêt à l'emploi.

Pour ajuster les pieds de calaget:

1. Tenez les pieds (A) et tournez les pieds de calage (B) pour caler l'appareil. Voir la figure 1.
2. Contrôlez fréquemment la lèchefrite (C).
3. Pour allumer les brûleurs, tournez le bouton (E) à la température souhaitée.
4. Laissez préchauffer l'appareil avant d'essayer de l'utiliser.
5. Réglez le point de consigne du robinet pour obtenir le niveau de chaleur souhaité.

NETTOYAGE

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

REMARQUE :
Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.

1. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
2. À l'aide d'une brosse métallique, grattez les grilles (E) pour enlever les résidus d'aliments.
3. À l'aide d'un chiffon humide, d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse ou d'une raclette métallique, nettoyez l'appareil ; rincez et essuyez bien.
4. Videz et nettoyez la lèchefrite (C). Remettez la lèchefrite (C) dans l'appareil.

GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. L.L.C.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, sauf dispositions contraires ci-dessous. La garantie court sur 12 mois à partir de la date d'installation initiale. (Reçu de l'utilisateur final)

1. Compresseurs de réfrigération – La période de garantie est de 5 ans.
2. Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.
3. Poêles et articles de cuisson à revêtement – La période de garantie est de 90 jours.
4. Système de rivets EverTite™ – La garantie couvre les rivets desserrés seulement, à vie.
5. Rampes chauffantes Cayenne® – La période de garantie est de 1 an, plus une période de 1 an supplémentaire sur les pièces des élément chauffants seulement.
6. Plaques de cuisson à induction Ultra et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
7. Plaques de cuisson à induction Mirage et Commercial – La période de garantie est de 1 an.
8. Postes de travail à induction ServeWell® – La période de garantie est de 1 an pour la table et de 2 ans pour les inducteurs.
9. Trancheurs – La période de garantie est de 10 ans pour les engrenages et de 5 ans pour les courroies.
10. Mélangeurs – La période de garantie est de 2 ans.
11. Des prolongations de garantie sont disponibles au moment de la vente.
12. Vollrath – produits Redco – La période de garantie est de 2 ans.
13. Gammes de produits Optio / Arkadia – La période de garantie est de 90 jours.
14. Tous les produits anti-adhésifs (poêles et surfaces) – La période de garantie est de 90 jours pour les surfaces anti-adhésives.

Tous les produits de la collection Jacob's Pride,® y compris les suivants, sont assortis d'une garantie à vie :

- Cuillères à servir une pièce certifiées NSF
- Ustensiles Spoodle® certifiés NSF
- Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
- Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
- Pelles extra-robustes à manche ergonomique
- Pinces une pièce*
- Louches une pièce extra-robustes*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoires une pièce
- Batteries de cuisine Tribute®, Intrigue® et Classic Select®*

*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®, les revêtements anti-adhésifs et les manches en silicone.

Articles vendus sans garantie :

- Lames de hachoirs à viande
- Ampoules de fours à convection et présentoirs d'aliments chauds
- Joints de porte de four
- Vitre de porte de four
- Vitre de vitrine/présentoir d'aliments chauds
- Étalonnage et installation des équipements au gaz
- Lames de trancheuse / découpeuse en dés (préparation des aliments sur table) – Redco et Vollrath

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉE MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE.

Comme seule responsabilité de la Vollrath Company LLC et seul recours de l'acheteur, en cas de violation de garantie, la Vollrath Company LLC réparera ou, au choix, remplacera le produit ou le composant défectueux, gratuitement, aux exceptions près ci-dessous :

- Pour les compresseurs de réfrigération et la seconde année de garantie sur les rampes chauffantes Cayenne® et les mixeurs, la Vollrath Company LLC fournira uniquement la pièce de rechange ou réparée et l'acheteur sera responsable de tous les frais de main-d'œuvre encourus pour l'exécution de la réparation ou du remplacement.
- Pour faire jouer la garantie, l'acheteur devra retourner à la Vollrath Company LLC tout produit (sauf les équipements au gaz à installation permanente) pesant moins de 50 kg (110 lbs.) ou situé à un rayon de plus de 80 km (50 miles) d'un technicien certifié désigné par la Vollrath Company LLC pour effectuer les réparations sous garantie. Si un technicien Vollrath ne peut être contacté, consultez le site Web pour y trouver un centre de SAV. (Pour le poids et les dimensions du produit, reportez-vous au catalogue de produits.)
- Aucun recours ne sera disponible pour des produits qui ont été endommagés par accident ou négligence, suite à une mauvaise installation, par manque de supervision ou d'installation adéquate, pour cause d'utilisation, d'installation ou d'utilisation incorrecte contraire aux instructions d'installation et d'utilisation ou pour d'autres causes ne résultant pas de vices de matériel ou de défauts de fabrication. À la demande de l'acheteur, la Vollrath Company LLC réparera ou remplacera ces produits pour un prix raisonnable.
- Aucun recours ne sera proposé pour les trancheuses dont la lame n'a pas été affûtée (voir les instructions d'affûtage dans le manuel d'utilisation)
- Aucun recours ne sera proposé pour les mixeurs endommagés suite au changement d'engrenages pendant le fonctionnement ou la surcharge de l'appareil, comme déterminé par un technicien certifié Vollrath.
- Tout travail sous garantie doit être autorisé à l'avance par la Vollrath Company LLC. Pour des détails sur la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.
- Aucun recours ne sera proposé pour un produit retourné qui s'avère conforme aux spécifications.
- Aucun recours ne sera proposé pour une garantie non enregistrée comme indiqué ci-dessous.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

LA VOLLRATH COMPANY LLC NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DE TOUTE SORTE, SUR LA BASE D'UNE NÉGLIGENCE OU AUTRE DÉLIT CIVIL, VIOLATION DE GARANTIE OU TOUT AUTRE PRINCIPE.

PROCÉDURE DE GARANTIE

Pour tous les appels de service sous garantie, la procédure et les informations suivantes sont obligatoires :

- Toutes les demandes sous garantie commenceront par un appel à l'assistance technique Vollrath (800-628-0832).
- Un professionnel de l'assistance technique essaiera de diagnostiquer le problème et fournira des détails sur la marche à suivre.
- Numéro de la personne qui appelle
- Adresse, ville et code postal
- Numéros de modèle et de série
- Date et justificaif (reçu) d'achat
- Nom du revendeur chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits envoyés si la procédure correcte n'a pas été suivie.

Important :

POUR FAIRE UNE DEMANDE SOUS GARANTIE, VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

ENREGISTREZ VOTRE GARANTIE AUJOURD'HUI

EN LIGNE : Enregistrez votre produit en ligne sans attendre sur www.Vollrathco.com

PAS D'ACCÈS AU WEB : Si vous n'avez pas accès au Web, enregistrez-la en remplissant le formulaire d'enregistrement à envoyer par fax au bureau Vollrath Co. LLC du pays d'achat.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE

NOM DE L'ENTREPRISE

NOM DU PRINCIPAL CONTACT COURRIEL

ADRESSE

VILLE PROVINCE CODE POSTAL

PAYS TÉLÉPHONE FAX

MODEL NUMÉRO D'ARTICLE

NUMÉRO DE SÉRIE - -

TYPE DE L'ENTREPRISE

❑ Restaurant à service limité	❑ Restaurant à service complet	❑ Bars et tavernes	❑ Supermarché
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Hôtel/hébergement	❑ Companies aériennes
❑ Entreprises/industrie	❑ Écols primaires/secondaires	❑ Universités	❑ Hôpitaux
❑ Soins au long cours	❑ Maison de repos	❑ Armée	❑ Prisons

MOTIF DE SÉLECTION DE NOTRE PRODUIT

❑ Apparence	❑ Restaurant à service complet	❑ Disponibilités	❑ Recomman. du vendeur
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Prix	❑ Marque

AIMERIEZ-VOUS RECEVOIR LE CATALOGUE DE NOS GAMMES COMPLÈTES ET RESTER DANS NOTRE FICHIER D'ADRESSES ? ❑ Oui ❑ Non

FRANÇAIS

VOLLRATH®
Setting the Standard™

www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Standard : 800.628.0830
Fax : 800.752.5620

Services techniques : 800.628.0832
Service fax : 920.459.5462

Service Canada : 800.695.8560

© 2011 The Vollrath Company, L.L.C.